54e Année. — N° 52 26 Décembre 1937

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Court-noué et Jacquez porte-greffe

L'extension croissante du Court-noué dans la presque intégralité du vignoble européen préoccupe en ce moment, plus que jamais, les vignerons. Les innombrables consultations que reçoit *Le Progrès* de tous les points du vignoble français, sur cette redoutable affection encore si imparfaitement connue dans ses causes comme dans les moyens de la combattre, témoignent avec une éloquence particulière de cette préoccupation, de l'angoisse même, dans laquelle vivent bien des vignerons, au regard de leur vignes malades.

Nombre d'entr'elles paraissent menacées de mort plus ou moins rapide; en tous cas, de dépérissement progressif : les unes, après une existence de longueur variable et jusque-là prospère, les autres après seulement quelques années de plantation, et ainsi dénuées de tout avenir.

Jamais jusqu'ici, le mal n'était apparu ni aussi étendu, ni aussi grave dans ses conséquences.

Telle région qui paraissait devoir rester indemne subit à son tour la menace; telles situations ou natures de sol qui semblaient demeurer rebelles à l'emprise du mal sont à leur tour envahies.

L'affection s'étend, sans aucun doute. Et il serait bien imprudent d'affirmer que tel ou tel porte-greffe actuel parmi les plus connus,

fait preuve d'une résistance effective dans les divers milieux où, en raison de leur nature, il est susceptible d'être planté.

Il avait bien été question du 333 EM, il y a quelques années ; une certaine résistance avait alors semblé pouvoir lui être attribuée : mais ce n'était là, croyons-nous, que la conséquence de l'interprétation erronée d'observations hâtives. La preuve de l'erreur a été faite de nombreuses fois depuis lors, et la réputation indue dont ce porte-greffe a bénéficié un court moment s'est à peu près complètement éteinte à l'heure actuelle. Il ne lui reste en fait, que sa magnifique adaptation aux terres très calcaires.

Seul, de tous les porte-greffes plus ou moins anciens utilisés jusqu'ici dans la reconstitution, le Jacquez, le vieux Jacquez, a fait montre en des milieux divers, d'une tenue vis-à-vis du court-noué qui justifie bien la réputation entretenue à son endroit par tous ceux qui possèdent des vignes encore établies sur ce vétéran, utilisé comme porte-greffe.

Mieux, au cours des dix dernières années, il a été établi dans la région méridionale tout particulièrement, sur des terrains ayant porté des vignes court-nouées, quelques nouvelles vignes ou parties de vignes qui ne se sont pas court-nouées jusqu'ici.

Le fait nous a été souvent rapporté et nous l'avons quelquefois observé nous-mêmes.

De très vieilles vignes établies sur Jacquez demeurent en bon état, quoique généralement assez peu fructifères. Par contre, il est peu d'exemples de vignes nouvelles établies sur les porte-greffes usuels, après arrachage de vignes court-nouées, dont on puisse dire qu'elles sont vraiment indemnes de ce mal.

Toutes n'ont pas été malades après le même temps de plantation, ni avec la même intensité, car il est sans doute des natures de sol plus ou moins favorables à la propagation du mal ; de même que dans un sol déterminé, tous les porte-greffes n'y sont pas également sensibles.

Et parmi eux, le Jacquez semble bien être le plus réfractaire, sans toutefois se montrer toujours un remarquable porte-greffe.

Pourquoi a-t-il fallu qu'une loi sans effet vraiment utile, vienne interdire la culture, l'utilisation de cet hybride, aussi bien comme porte greffe que comme producteur direct ?

Car, en fait, pratiquement devons-nous dire, depuis la promulgation de cette loi, l'interdiction en est à peu près totale... bien que l'administration tolère que le Jacquez puisse circuler et être utilisé en tant que porte-greffe sous forme de greffé soudé, avec comme greffon, une variété de vigne non interdite.

Mais on ignorait, en haut lieu, que la production de tels greffés-

soudés est difficile, toujours aléatoire, souvent désastreuse pour celui qui s'y livre, et celà équivaut en somme à une interdiction à peu près totale d'emploi, en tant que porte greffe.

Et l'on n'a pas davantage pensé que le seul moyen pratique de vérifier, sinon d'utiliser l'aptitude particulière du Jacquez d'opposer de la résistance au court noué, consistait à le planter sous forme de raciné en vue de son greffage sur place ! !

Sans doute, la crainte de voir de nombreux planteurs conserver pour la production directe, du Jacquez planté comme porte greffe, a-t-elle contraint le législateur à prononcer sa condamnation de fait.

Seule, une méconnaissance totale de la question a pu l'amener à tant de rigorisme à l'égard de ce bon serviteur de la première heure.

L'interdiction légale du Jacquez, rançon de l'interdiction du Noah et autres producteurs indésirables, a été une mesure qui n'est à l'éloge ni du législateur ni de tous ceux qui, à côté de lui, ont contribué à cette interdiction ; un monde sépare en effet le Jacquez de ces indésirables, tant du point de vue de la qualité de leurs productions que de leurs aptitudes.

Si l'ignorance générale de la précieuse faculté que nombre de viticulteurs se plaisent à reconnaître au Jacquez d'être dans une mesure très appréciable résistant au court noué, peut justifier l'octroi du pardon à ceux qui l'ont condamné, l'intérêt général des vignerons, qu'ils soient du Nord ou du Midi, de l'Est ou de l'Ouest, exige impérieusement sa réhabilitation immédiate ; car le court-noué est devenu national, international même et ce qui le prouve bien, c'est le cri d'alarme poussé par les vignerons de tous les Pays viticoles ; ce sont les recherches que partout l'on poursuit pour mieux connaître le fléau dont tous les viticulteurs se sentent menacés.

En attendant qu'un remède efficace soit trouvé qui puisse permettre une lutte victorieuse contre le mal, souhaitons, demandons qu'une modification à la législation viticole actuelle libère le Jacquez de l'interdiction qui l'a si injustement frappé.

Ainsi, pourront être entrepris avec lui, des essais multiples, dans tous les milieux et toutes les régions où le court-noué menace gravement l'existence de la vigne actuelle, en vue de vérifier la réputation de résistance faite au Jacquez par ceux qui l'ont déjà utilisé comme sujet.

Qu'importe, s'il ne se montre pas un porte-greffe totalement résistant au phylloxéra dans tous les sols, s'il ne contraint pas les greffons qu'il porte à une fructification très intense.

Même s'il ne permettait l'établissement de vignes saines et durables que dans les milieux où le court noué atteint à peu près tous les autres porte-greffes, il rendrait déjà de grands services.

Il vaudrait mieux, quoi qu'il en soit, si sa bonne tenue se vérifiait dans ces milieux, que les dépérissements décourageants et ruineux qui affectent ou menacent actuellement tant de jeunes plantations.

Et cela donnerait du temps aux chercheurs, pour trouver le remède efficace au court noué.

Dans l'intérêt général de la viticulture, demandons la libre culture du Jacquez porte greffe.

A. Bonnet.

LE MOUVEMENT DES VINS EN NOVEMBRE

Les quantités de vins sorties des chais des récoltants s'élèvent à 3.403.433 hectolitres contre 3.503.799 hectolitres en novembre 1936; en tout : depuis le début de la campagne, 10.471.519 hectolitres au lieu de 7.719.622 hectolitres l'an dernier.

En Algérie, ont pris la route en novembre 1.572.029 hectolitres pour 1.319.579 hectolitres en novembre 1936 ; au total : 6.006.315 hectolitres, en légère augmentation sur 1936, qui avait enlevé dans la même période 5.547.463 hectolitres.

Ce mouvement plus actif que l'année passée est probablement dû à des achats de couverture prévisionnels en vue de se prémunir contre la hausse des cours des vins, des transports et du fret.

La consommation taxée métropolitaine accuse une diminution sur octobre : 4.250.087 hectolitres contre 4.402.184 et 4.559.622 hectolitres en novembre 1936.

Cette diminution provient, sans nul doute, non pas tant de l'augmentation des prix à la propriété (128 fr. pour les vins rouges de 9° en novembre 1936 et 144 fr. en novembre 1937), mais des charges qui grèvent la vente au détail (transports, salaires) et aussi de l'aggravation du coût de la vie, l'indice de gros est en effet passé, de novembre 1936 à novembre 1937, de 473 à 590 et l'indice de détail de 534 à 664.

Aussi, ne faut il pas être surpris si la consommation du cidre a augmenté, de la campagne 1935-1936 à la campagne 1936-1937, de **1.592.350** hectolitres. Si la production du vin est excentrique par rapport aux lieux d'absorption de la récolte, il n'en est pas de même du cidre généralement élaboré au dessus du cours de la Loire, c'est-à dire à proximité même des grands centres de consommation.

Quant aux stocks commerciaux, en France : 11.654.890 hectolitres pour 13.531.276 hectolitres en 1936, et 2.881.122 hectolitres en Algérie contre 2.349.298 hectolitres en 1936.

P. D.

UTILISATION DES EXPLOSIFS EN AGRICULTURE (1)

Défoncement et sous-solage. — L'emploi des explosifs agricoles sur de grandes surfaces est nettement onéreuse. Il est sans doute possible de transformer un banc rocheux en terre cultivable, de changer un hectare de pierre aride en un hectare de terre à primeurs dans des cas bien déterminés. Mais la dépense sera toujours très élevée, de l'ordre de grandeur de 10.000 francs au moins.

Par contre, pour ameublir en profondeur un emplacement déterminé, l'explosif est à préconiser. Tel sera le cas des sous-solages ayant pour but la rupture d'une couche imperméable et de ceux qui visent au rajeunissement des vieux arbres.

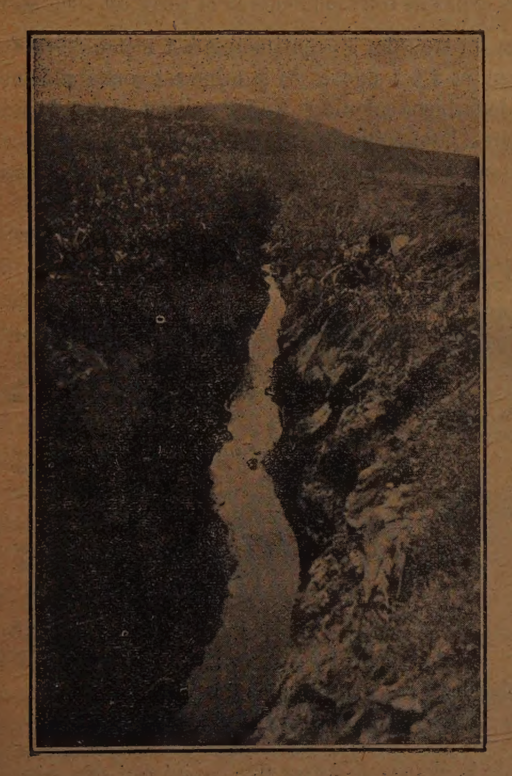


Fig. 6.
Fossé de drainage ouvert à l'explosif.

M. Joannès Morel, le réputé artificier de Vourle (Rhône) a pu traiter ainsi des pêchers qui végétaient. A cet effet, il faisait creuser en bordure des branches de chaque arbre un trou de 1 mètre de profondeur. Il ne s'occupait pas de l'effet de surface, car seul l'effet en profondeur est utile ; la charge affouille par son explosion plusieurs mètres cubes de terre. Les résultats obtenus étaient remarquables. La terre ameublie se prête au développement de nouvelles racines, la terre est aérée, enfin elle emmagasine mieux l'humidité. La végétation a repris avec une grande vigueur et les fruits obtenus ont été particulièrement savoureux. Il serait intéressant d'étudier les résultats obtenus par rajeunissement de vignes en utilisant les explosifs.

Les draînages. — Dans l'exécution d'un draînage on a parfois recours aux explosifs pour briser un obstacle : roche ou souche. Parfois aussi il suffit de rompre la continuité du banc argileux. Quelques coups de mines bien placés, en général dans les parties basses, faciliteront l'écoulement des eaux superficielles en gagnant les couches perméables. C'est le draînage vertical.

Pour faire un fossé de draînage continu avec les explosifs on trace au cordeau l'axe du fossé et on dispose ensuite des mines à 60 centimètres de distance les

(1) Voir p. 567.

unes des autres à la profondeur recherchée. Le fossé est creusé immédiatement ; on le régularise ensuite à la pelle.

Avec le tir électrique on opère par tronçons de 10 mètres.

Pour les plantations. — La reprise des arbres jeunes venus de pépinières, leur développement et leur production future est fonction directe de l'ameublissement du terrain réalisé avant la plantation.

Avec les explosifs agricoles :

1° Le sol est ameubli dans tous les sens, d'où augmentation de la capacité d'absorption et de la facilité de cheminement des racines.

2° Certains parasites du sol sont détruits.

Les résultats obtenus avec les explosifs sont meilleurs si la terre est bien sèche.

En terrains meubles on forera un trou de 70 centimètres à 1 mètre de profondeur, mettre 1 cartouche à 70 cm. et 2 à 1 mètre. Si la mine est convenablement bourrée, la charge et la profondeur bien calculées, l'effet en surface est insignifiant et se traduit par de légères boursouflures ; dans le sous-sol l'explosion a provoqué un puissant affouillement qui porte couramment sur 4 à 5 mètres cubes.

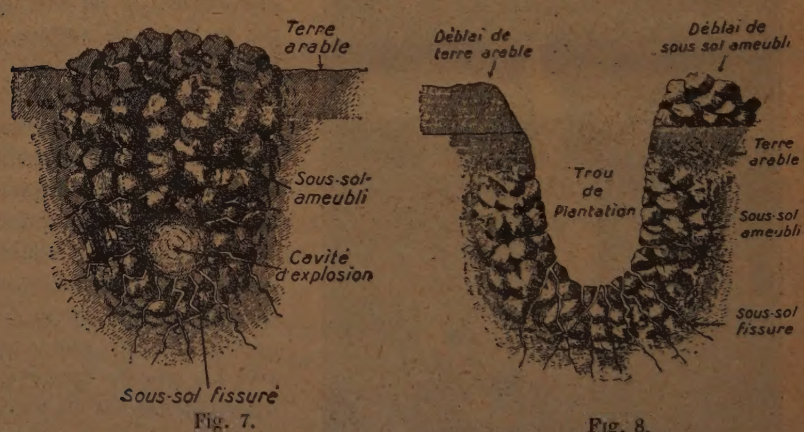


Fig. 7.
Ameublissement par explosion.

Fig. 8.
Réalisation du trou de plantation dégagé à la pelle.

Au-dessus de l'emplacement de la charge se forme une cavité qui sera dégagée à la pelle et constituera le trou de plantation.

En terrains rocheux, il faut parfois faire éclater plusieurs mines à des profondeurs croissantes pour obtenir un trou de plantation. La première charge est placée obliquement. Elle détermine un large éclatement de la surface, on creuse un nouveau trou de mine qui agira à une plus grande profondeur.

Des réalisations fort intéressantes de plantations à l'explosif sur des bancs rocheux avec apport complémentaire de substances nutritives ont fait la richesse de certains ténements californiens.

Il semble d'ailleurs recommandable de mettre au fond du trou de mine une certaine quantité d'engrais ou de mélange d'engrais : sulfate d'ammoniaque, scories

ou superphosphate, sulfate de potasse dans des proportions déterminées en fonction de la nature du terrain et de l'espèce d'arbre à planter. Les substances nutritives apportées sont dispersées dans le sol par l'explosion.

On compte qu'un bon ouvrier peut dans la journée faire sauter une quarantaine de mines et terminer à la pelle 40 trous de plantation de 80×80 centimètres.

Mode d'emploi de l'explosif agricole. — L'emploi des explosifs comporte les phases principales suivantes :

1° *Préparation de la mine et de la charge.* — On commencera par rouler les cartouches entre les paumes des mains afin d'éviter que l'explosif soit trop tassé.

Dans de nombreux cas, il n'est pas nécessaire de forer des trous de mine, il suffit d'appliquer superficiellement la charge avec bourrage réalisé par une couverture, par une calotte de terre compacte et fortement tassée.

Il faut éviter la présence de l'eau dans les trous de mines ; si l'humidité est exagérée on utilisera des gaines caoutchoutées dans lesquelles on introduira la charge.

Les cartouches ont en général 30 millimètres de diamètre, les trous de mine seront forés avec une tarrière à bois de 35 millimètres de diamètre. Il faut introduire doucement les cartouches une à une dans le trou en les poussant progressivement avec un bourroir en bois (généralement un simple manche à balai). Il importe que les cartouches soient bien au contact les unes des autres.

Dans le cas de charge par application superficielle on procède soit en condensant, soit en allongeant la charge suivant la forme de la pièce à attaquer. Mais, répétons-le encore, il importe toujours que les cartouches soient bien au contact les unes des autres pour superposer parfaitement la puissance de leurs effets.

2° *L'amorçage*, consiste à relier la charge à un élément initial dont l'action provoquera l'explosion de la charge entière au moment voulu. On amorce le plus généralement à la mèche ; parfois pour les travaux importants on a recours au tir électrique.

a) *Tir à la mèche.* — On coupe à la pince un morceau de mèche de longueur déterminée. La mèche brûle à la vitesse de 60 à 70 centimètres à la minute. On prend ensuite avec soin un détonateur et l'on vérifie que l'orifice de ce dernier ne soit pas obstrué. On introduit ensuite la mèche jusqu'au fond du détonateur *sans la tourner* pour ne pas provoquer de friction, puis on la fixe solidement au détonateur par sertissage avec une pince universelle.

Une fois la mèche ainsi fixée on prend une cartouche qui sera la cartouche amorce. Après avoir déplié le papier de couverture de l'une des extrémités on fait dans cette cartouche avec un morceau de bois, un crayon ou plus simplement avec une branche de pince un trou de 5 à 6 cm. de profondeur. Dans cette cavité le détonateur est introduit doucement. Le papier de la cartouche est ensuite replié sur la mèche et l'ensemble légèrement ligaturé au raphia. La cartouche ainsi prête est poussée sans heurt dans le trou de mine.

b) *Tir électrique.* — Ce tir est d'abord beaucoup moins dangereux. La possibilité de réaliser des explosions simultanées en plusieurs endroits améliore le rendement des explosifs.

Le montage de l'amorce se fait comme pour les détonateurs, on introduit l'amorce dans la cartouche puis on ligature le papier avec les fils conducteurs.

La ligne électrique est établie avec deux fils de 16/10ᵉ de millimètre bien isolés et soigneusement conservés (car on emploie couramment 100 mètres de fils). Souvent, afin d'éviter les détériorations inévitables à l'extrémité reliée à la cartouche, on utilise du fil plus petit, de 5/10ᵉ de millimètre à simple isolement.

Le montage de la ligne de tir se fait en série — les fils des amorces sont reliés entre eux par des fils intermédiaires, les amorces extrêmes sont reliées chacune à un fil conducteur.

Bien entendu il importe de contrôler minutieusement et les connexions et les isolements.

L'artificier montera les fils conducteurs, courant coupé bien entendu, après s'être assusé que l'emplacement de la mine est dégagé et que tout le monde est bien à l'abri.

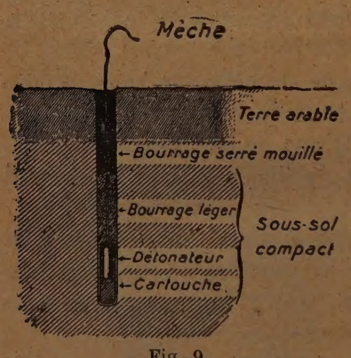


Fig. 9.
Préparation de la mine.

3° *Bourrage.* — Les charges d'explosifs sont enfermées de façon à renforcer l'effet de détente des gaz. On prévoit en général une longueur de bourrage double de la longueur de la charge. Il faut ici encore procéder progressivement, bourrer sans heurts en ayant soin de ne pas détériorer la mèche ou le fil conducteur. On se servira exclusivement de bourroirs en bois.

On bourrera avec des éléments fins : sable, terre fine. On peut bourrer à l'eau en utilisant des gaînes caoutchoutées.

Pour constituer les calottes superficielles on recouvre la charge de 15 à 20 centimètres d'argile bien malaxée.

4° *Le Tir* doit toujours être assuré par l'artificier ou par une personne qualifiée compétente.

Il importe de prendre toutes les précautions voulues ; il faut surtout que les prescriptions de l'artificier soient rigoureusement observées, ses ordres strictement obéïs.

Pour le tir à la mèche le préposé au tir allume l'extrémité de la mèche préalablement tranchée à vif au couteau avec une flamme bien vive, d'allumette tison ou de briquet à essence. Le bon crachement (bruit caractéristique) de la mèche décèle un bon allumage.

Pour le tir électrique l'artificier joint aux deux bornes de l'exploseur les deux fils conducteurs ; puis l'exploseur bien en mains, il provoque par un mouvement brusque, par une violente impulsion de la manivelle la formation du courant d'explosion.

En cas de ratés deux précautions s'imposent :

1° Il ne faut jamais débourrer une mine. On préparera de nouvelles charges à proximité de celles ayant raté ;

2° Il faut attendre plusieurs heures, patiemment, car les tirs à la mèche peuvent donner lieu à de «longs feux» occasionnant des explosions retardées, imprévues dangereuses si le personnel s'est approché trop tôt de l'emplacement de la mine.

(*à suivre*) Ch. Clarou.

RÉSULTATS COMPLÉMENTAIRES DES ESSAIS D'HYBRIDATION DE BLÉ

EFFECTUÉS

à l'École nationale d'Agriculture de Montpellier

de 1931 à 1936 (1)

a) *Caractères généraux.* — La plante jeune a un port dressé, un feuillage large, d'un vert sombre prenant une légère teinte glauque vers l'épiaison. La teinte cuivrée de l'Ardito a disparu : *caractère dominé.* Sa propension au tallage est plutôt faible.

C'est un Blé précoce, à cycle évolutif court, comparable à 4 ou 5 jours près à celui du *Florence×Aurore* ou du *Mentana.*

A maturité, on observe les caractères suivants :

Paille courte (0 m. 80 à 1 m.), grosse, forte, rigide et très creuse.
Epi rouge, barbu *(Ardito, caractère dominant).* Les barbes sont courtes, augmentent de longueur de la base au sommet et sont très divariquées, comme celles de l'Ardito.
Epi aplati sur le profil, à 24-26 épillets serrés, régulièrement 1/2 compact et non en massue au sommet comme l'Ardito ; légèrement pyramidé sur le profil.
Epillets ouverts à 180°, comportant un nombre élevé de grains (de 3 à 7, en moyenne 3 à 4).
Grain petit, rougeâtre, bossu, à sillon longitudinal très profond (plus de la moitié du grain en section médiane transversale), à cassure farineuse ou mi-cornée. Grain lourd (densité 1936 : 83).
Résistance à la Verse : bonne à parfaite (9 à 10 sur 10).
— aux Rouilles : bonne (qualificatif : peu).
— à l'échaudage : parfaite.
— à l'égrenage : bonne.
Degré de tallage : faible.
Valeur boulangère : ? (Cette variété n'a fait l'objet d'aucun essai extensimétrique).

b) *Résultats culturaux.* — Son processus d'expérimentation a été le même que celui de nos autres obtentions. Toutefois, venu plus tard, il a fait l'objet d'essais séparés, qui ne sont devenus comparatifs qu'en 1935 et 1936.

Nous regrettons de ne pouvoir donner ici tous nos chiffres d'expériences, certains ne nous étant pas encore parvenus.

(1) Voir page 577.

TABLEAU I

Année		Note de résistance		Date de		Rendement	Densité	Rang de classement et observations
		Verse (1)	Rouille (2)	Epiaison	Maturité	Qx. Ha		
1933-1934	Parcelle n° 1	10	peu	29 mai	2 juillet	31 2	78.5	1 } sur 26 variétés expérimentées.
	Parcelle n° 2	10	assez	29 mai	—	27.6	77 5	2 } Chiffres indicatifs.
1934-1935	Parcelle n° 1	9	assez	16 mai	1er juillet	36	79	4 } sur 26 variétés expérimentées.
	Parcelle n° 2	8	beaucoup	17 mai	—	38	78	1 } Chiffres valables.
1935-1936	Parcelle n° 1	10	beaucoup	19 mai	2 juillet	28.8	78	14 parcelle claire, un peu ravinée sur 32 parcell. d'expériences.
	Parcelle n° 2	»	»	»	»	»	»	» parcelle non retenue, trop ravinée.

(1) Résistance à la verse cotée de 0 à 10 (0 = nulle ; 10 = parfaite).

(2) Correspond à l'abondance des diverses rouilles (0 ou très peu, peu, assez, beaucoup, criblé).

TABLEAU II

Année et variété		Date de		Rendement à l'ha.	Densité	Rang de classement et observations
		Epiaison	Maturité	quintaux		
1933-1934	4 a (moy.)	27 mai	2 juillet	22.5	78	11 } sur 26 variétés essayées dont 5 en double parcelles (chiffres consultatifs)
	4 c —	29 mai	3 juillet	25 »	79	6 }
1934-1935	4 a	15 mai	30 juin	34.5	78	9 } sur 26 variétés expérimentées.
	4 c	17 mai	1er juillet	34.5	79	11 } chiffres valables.
1935-1936	4 a	19 mai	—	41.2	84	3 } sur 16 variétés expérimentées en
	4 c	23 mai	2 juillet	46.1	82	1 } double parcelles.

En 1935-1936, à l'Ecole, il s'est classé 2e avec un rendement de 45 qx 3 à l'ha. Il se rapproche donc beaucoup du 4 *c* qui s'est classé 1er.

c) *Appréciation générale.* — L'Hybride 6 *d* a été pour nous une « révélation ». Insuffisamment expérimenté encore, nous ne pouvons pas nous prononcer pour lui avec la même conviction que pour les autres.

Nous n'avons aucun indice sur sa « valeur boulangère ». Son grain petit, quoique lourd et bien rempli, peut influer sur sa valeur marchande. Par contre, son indice de fertilité (3 à 6 grains par épillet), son nombre élevé d'épillets par épi, sa résistance parfaite à la verse, bonne à très bonne aux rouilles et sa grande précocité jointe aux chiffres des rendements obtenus, en font, croyons-nous, une variété digne d'attention. Signalons également, qu'il est assez volontiers délaissé par les moineaux, à maturité, alors que l'Ardito et le Mentana sont littéralement dévorés.

Nous pensons qu'il doit être réservé aux sols « moyens ou faibles » plutôt chauds, et délaissé en terres fertiles ou froides et humides. Ses principaux mérites tiennent de sa précocité et de sa productivité.

J. HÉBRARD,
Chef de travaux d'agriculture.

COMMENT LES POSTES D'ÉTAT DE T.S.F. SOUTIENNENT L'ÉCONOMIE VITICOLE

Déjà en 1935, M. Ales, député de l'Hérault, avait dû intervenir pour protester énergiquement auprès du Ministre des P.T.T. contre un communiqué indésirable émanant de la T.S.F. d'Etat.

Or, au cours de l'émission de Radio-Paris du 15 décembre, à 8 h.30, les inconcevables paroles qui suivent ont été prononcées : « Ce qui est à supprimer dans un budget de ménage ? C'est le vin ».

M. Barthe a immédiatement demandé des explications au Ministre des P.T.T.

Les textes à diffuser étant soumis obligatoirement huit jours à l'avance à l'examen de la censure, ou bien la censure n'a pas rempli son office, ou bien les paroles prononcées ne figuraient pas dans le texte présenté au contrôle.

De toute façon, il y a un responsable et des sanctions s'imposent.

La récolte 1937

Récolte métropolitaine	51.375.421	Hl.
Stocks à la propriété	6.344 894	
Total (*a*)	57.720 315	Hl.
Récolte algérienne	15.423.964	Hl.
Stocks à la propriété	4.135.785	
Total (*b*)	19.559.749	Hl.
Ressources totales (*a*+*b*)	77.280.064	Hl.
Importations prévisionnelles (*c*) : Tunisie	1.000.000	
Autres pays	350.000	
	1.350.000	Hl.
Total des disponibilités (*a*+*b*+*c*)	78 630.067	Hl.

La Commission interministérielle s'est prononcée à l'unanimité pour la distillation obligatoire et le blocage : 4.000.000 d'hl. seront bloqués, dont 3.000.000 distillés.

L'OLIVIER ET SA FUMURE

Dans nos régions méridionales, il est pénible de constater que l'olivier est souvent à demi-abandonné, à peine cultivé, peu ou presque jamais fumé.

Aussi obtient-on généralement, des olives petites, de mauvaise qualité, dont les prix de vente ne couvrent même pas les frais de récolte.

Pourtant, l'olivier mérite qu'on soit généreux à son égard, car c'est une plante qui profite énormément des soins qu'on lui donne.

Déjà, au premier siècle de notre ère, Columelle, écrivain latin, disait : « En labourant l'olivier, on le prie de produire ; en le fumant, on le supplie ; en le taillant on le contraint ».

Aujourd'hui ces sages conseils gardent toute leur valeur, les façons culturales, la taille, la fumure, la lutte contre les maladies, sont les moyens qui sont toujours employés, avec succès, pour augmenter la production de l'olivier et obtenir une fructification régulière.

Travail du sol. — Dans les oliveraies, il est nécessaire d'effectuer un labour, au début de l'hiver, qui permet d'emmagasiner les eaux de pluies et de détruire les parasites.

Au printemps, et dans le courant de l'été, des binages entretiennent le bon état du sol et diminuent l'évaporation de l'eau.

Fumure. — L'olivier venant presque toujours en terrasse ou coteaux secs, calcaires, siliceux ou silico-calcaires et en terrains perméables demande à recevoir les principaux éléments fertilisants, azote, acide phosphorique, potasse, sous une forme très assimilable.

Tous les 2 ou 3 ans, le fumier de ferme bien décomposé, à raison de 50 à 80 kilos, par pied, enfoui au moment du labour d'hiver, constitue la base de la fumure.

Puis, tous les ans, cette fumure au fumier de la ferme sera complétée par le mélange suivant d'engrais chimiques :

Superphosphate de chaux	: 2 à 2 kgs 500 par arbre
Chlorure de potassium	: 1 à 1 kg. 500 — —
Nitrate	: 1 kg.

(Certains engrais composés, riches en acide phosphorique soluble, peuvent donner, également, entière satisfaction).

Il est recommandable d'enterrer cette fumure le plus profondément possible, sous la couronne de l'arbre, dès le mois de février, pour assurer la bonne diffusion des engrais à la portée de toutes les racines.

La fumure de l'olivier procure de nombreux avantages :

Tout d'abord, l'oliveraie change rapidement d'aspect : les branches s'allongent, les feuilles grandissent et prennent une couleur vert foncé, le système radiculaire se développe, l'arbre supporte mieux la sécheresse pendant l'été, et il résiste mieux à la gelée pendant l'hiver.

Ensuite, la récolte est augmentée en quantité et en qualité ; la fumure phospho-potassique, notamment, permet d'obtenir des fruits plus gros, plus précoces, d'une teneur en huile plus élevée et d'une meilleure conservation.

Enfin, la fumure fortifiant l'arbre, le rend plus résistant aux attaques des insectes et des champignons.

Lorsque au travail du sol, à la taille, à la fumure, on ajoute les arrosages dans les terres sèches, on obtient d'excellents résultats.

BLOCAGE

Article 67. — *Limitation des envois au début de la campagne.* — Tant que les résultats des déclarations de récolte n'ont pas été publiés au *Journal officiel,* les viticulteurs récoltant plus de 300 hectolitres ne peuvent expédier une quantité supérieure aux deux tiers de leur production ; cette quantité est réduite à la moitié de la production pour les viticulteurs récoltant plus de 5.000 hectolitres.

Article 68. — *Recours au blocage. — Désignation des viticulteurs passibles du blocage.* — Lorsque la déclaration de récolte est publiée et fait apparaître (France et Algérie comprises) des ressources dépassant 76 millions d'hectolitres, il y a lieu à blocage.

En ce cas, le gouvernement doit, avant le 1er janvier de l'année, sur la proposition des ministres de l'agriculture et des finances et après avis de la commission interministérielle de la viticulture, déterminer, par décret, le pourcentage de moût et de vin qui peut être expédié de la propriété par les viticulteurs récoltant plus de :

a) 400 hectolitres, si les disponibilités sont comprises entre 76 et 84 millions d'hectolitres ;

b) 300 hectolitres, si les disponibilités sont comprises entre 84 et 90 millions d'hectolitres ;

c) 200 hectolitres, si les disponibilités sont supérieures à 90 millions d'hectolitres.

Lorsque l'avis prévu au paragraphe précédent est demandé à la commission interministérielle, celle-ci est complétée par deux représentants des coopératives de consommation, deux représentants des associations de consommateurs et deux représentants des syndicats ouvriers.

Article 69. — *Quotité du blocage.* — La quotité du blocage tient compte, à la fois, de l'importance globale de la récolte, du rendement à l'hectare et de l'augmentation qui apparaît dans la superficie des vignes en production, comparativement à l'année 1928.

Le blocage définitif ne peut jamais être supérieur au blocage prévisionnel et, d'autre part, tant que les disponibilités de la campagne (récolte et stock) n'excèdent pas 90 millions d'hectolitres, l'incidence individuelle du blocage ne peut dépasser 33 p. 100 de la récolte.

Portion de récolte respectée. — En aucun cas, la quantité de vin dont un producteur conserve la disposition ne peut être inférieure à 200 hectolitres.

Article 70. — *Plantations récentes.* — En cas de vente, de location ou de cession de parcelles, entrées en production postérieurement à 1928, le blocage atteint les acheteurs, bailleurs ou cessionnaires, quelle que soit l'importance de leur production.

Article 71. — *Détermination de la portion de récolte passible du blocage.* — Pour le calcul du blocage, la déclaration de récolte est atténuée des quantités de moûts ou de vins :

1° Disparues à la suite d'opérations de concentration effectuées dans les conditions réglementaires. Quand les moûts concentrés obtenus sont utilisés pour d'autres usages que la chaptalisation des moûts de vendanges ou l'édulcoration des vins blancs secs et, d'une manière générale, toute opération de vinification, il y a lieu de déduire le volume initial des moûts traités ;

2° Utilisées à l'élaboration de mistelles, de vins médicamenteux, de vins de liqueur, d'apéritifs à base de vin ou de vins doux naturels ou à la préparation de moûts stérilisés devant être vendus en nature pour la consommation de bouche, à la condition, dans ce dernier cas, qu'une déclaration préalable ait été faite à la recette buraliste et que les opérations aient été soumises au contrôle des services des contributions indirectes ou des contributions diverses.

Article 72. — *Emplois libérant du blocage.* — La quantité bloquée doit être représentée à toute réquisition, à défaut de justification, soit de distillation, soit d'envoi à la vinaigrerie, soit d'exportation hors de France ou d'Algérie.

Article 73. — *Exonérations.* — Sont exonérés du blocage :

a) Les producteurs dont le rendement moyen à l'hectare, ne dépassant pas 100 hectolitres, a été inférieur de 40 p. 100 au rendement moyen correspondant des trois années précédentes, à la condition que la récolte totale n'accuse pas, sur celle des trois années précédentes, une augmentation supérieure à 10 p. 100 ;

b) Les producteurs dont le vin bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée.

En attendant que la liste des appellations d'origine contrôlées ait pu être établie, et jusqu'au 15 décembre 1936 au plus tard, l'exonération profite aux producteurs, dont le vin bénéficie d'une appellation d'origine, soit en vertu de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919, soit à la suite d'une déclaration souscrite antérieurement au 1er janvier 1926, à condition, dans ce dernier cas, que la production n'ait pas dépassé une moyenne de 40 hectolitres à l'hectare pour les trois dernières années.

Au regard du blocage, sont assimilés aux vins bénéficiant de la présomption légale d'origine, les vins à appellation d'origine récoltés sur le territoire de la Bourgogne ou des départements du Haut-Rhin, du Bas-Rhin ou de la Moselle, et dont l'appellation a été régulièrement déclarée avant le 1er janvier 1931, sans que le droit à l'appellation ait été contesté dans les trois ans qui ont suivi la date de la déclaration ;

c) Les producteurs qui, au cours de l'année précédente, ont eu leur récolte diminuée et dont le rendement à l'hectare n'a pas dépassé 20 hectolitres, du fait de calamités atmosphériques ou de maladies provoquées par les cryptogames ou les insectes.

Article 74. — *Déblocage.* — Un décret ordonnant le déblocage partiel ou total intervient obligatoirement lorsque, sur les marchés prévus à l'article 54 de la loi du 16 avril 1930 (Nîmes, Montpellier, Béziers, Narbonne et Perpignan), le cours moyen du vin a été reconnu supérieur à 126 fr. l'hectolitre pour le vin de consommation courante titrant 9 degrés. Ce décret est pris après avis de la commission interministérielle de la viticulture, qui doit faire intervenir, à côté du cours moyen du vin, le prix de revient moyen à la production.

Distillation obligatoire

Article 75. — *Recours à la distillation obligatoire.* — Lorsque la statistique publiant les résultats des déclarations de récolte souscrites en France et en Algérie fait apparaître un chiffre de disponibilités supérieur aux besoins, il y a lieu de recourir à la distillation obligatoire d'une partie de la récolte.

« Le recours à cette mesure est édicté par décret rendu sur la proposition des ministres des Finances et de l'Agriculture, après avis de la Commission interministérielle de la Viticulture.

« Sont maintenues toutes les dispositions antérieures qui ne sont pas incompatibles avec l'alinéa qui précède » (Projet de loi adopté par la Chambre le 15 décembre 1937).

Quotité de la distillation. — Le pourcentage de distillation, qui est progressif, en raison de l'importance globale de la récolte et du rendement à l'hectare, ainsi que le délai extrême de distillation, sont fixés par décret rendu sur la proposition des ministres de l'agriculture et des finances.

Article 76. — *Désignation des viticulteurs soumis à la distillation obligatoire.* — Dans l'éventualité prévue au premier paragraphe de l'article précédent, la distillation obligatoire s'impose :

a) Aux producteurs de plus de 400 hectolitres, si les disponibilités sont comprises entre 76 et 84 millions d'hectolitres ;

Toutefois, même dans le cas où cette limite n'est pas atteinte, la fourniture de la quantité d'alcool qui peut être livrée sous forme d'alcool vinique aux termes de l'article 77 ci-après, est obligatoire à concurrence des trois-quarts (Loi du 12 juillet 1937, art. 2).

b) Aux producteurs de plus de 300 hectolitres, si les disponibilités sont comprises entre 84 et 90 millions d'hectolitres ;

c) Aux producteurs de plus de 200 hectolitres, si les disponibilités sont supérieures à 90 millions d'hectolitres.

Portion de récolte respectée. — Toutefois, la quantité de vin, dont tout producteur doit conserver la disposition, ne peut jamais être inférieure à 200 hectolitres.

Article 77. — *Alcools viniques et alcools de vin. — Fixation des prix d'achat de ces deux catégories d'alcools.* — Une partie des prestations, soit :

1 litre 05 d'alcool pur, par hectolitre de vin produit dans les régions où le degré minimum des vins est fixé à 10 degrés et au-dessus ;

0 litre 82 d'alcool pur, par hectolitre de vin produit dans les régions où le degré minimum des vins est fixé à 8 degrés 5 au moins ;

0 litre 65 d'alcool pur, par hectolitre de vin produit dans les autres régions, est payée à un prix égal à 75 p. 100 du prix de l'alcool de marc. Elle peut être exécutée sous forme d'alcool vinique. Pour le surplus, qui doit exclusivement consister en alcool de vin, les prix d'achat, qui peuvent être dégressifs, sont fixés par le décret prévu à l'article 75 sans qu'ils puissent dépasser les trois-quarts de ceux des alcools de vin du contingent.

Article 78. — *Détermination de la portion de récolte passible de la distillation.* — Pour le calcul de la partie des prestations à régler obligatoirement en alcool de vin, la déclaration de récolte est atténuée des quantités de moûts ou de vins :

1° Disparues à la suite d'opérations de concentration effectuées dans les conditions réglementaires. Quand les moûts concentrés obtenus sont utilisés pour d'autres usages que la chaptalisation des moûts de vendanges ou l'édulcoration des vins blancs secs et, d'une manière générale, toute opération de vinification, il y a lieu de déduire le volume initial des moûts traités ;

2° Utilisées à l'élaboration de mistelles, de vins médicamenteux, de vins de liqueur, d'apéritifs à base de vin ou de vins doux naturels, ou la préparation de moûts stérilisés devant être vendus en nature pour la consommation de bouche, à la condition, dans ce dernier cas, qu'une déclaration préalable ait été faite à la recette buraliste et que les opérations aient été soumises au contrôle des services des contributions indirectes ou des contributions diverses.

Article 79. — *Remplacement des prestaions d'alcool par des livraisons de vins ou des exportations de vins ou des moûts concentrés de raisins.* — Dans les conditions fixées par des décrets, les fournitures d'alcool de vin peuvent être remplacées ou compensées :

a) Par des exportations de moûts concentrés ;

b) Par des livraisons de vins à l'armée ou à des établissements d'assistance publique, pour être distribués à titre de ration supplémentaire ;

c) Par des exportations de vins. Dans ce cas, la compension joue :

1° Pour la totalité, lorsque l'expédition est faite directement par le récoltant ;

2° Pour les quantités supplémentaires de vins exportés, par rapport à la moyenne de ses exportations, pendant les deux campagnes précédentes, lorsque les envois sont effectués par un commerçant.

Article 80. — *Exonération.* — Sont exonérés de la distillation obligatoire :

a) Les producteurs dont le rendement moyen à l'hectare accuse, comparativement à la moyenne des trois années précédentes, une diminution supérieure à 50 p. 100 ;

b) Les producteurs dont le vin bénéficie d'une appellation d'origine, dans les termes de l'article 73.

Sont dispensés de livrer à l'Etat, l'alcool produit, les récoltants qui obtiennent des eaux-de-vie, profitant de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919.

Article 81. — *Détails d'application.* — La moyenne de production et de rendement à l'hectare, des viticulteurs astreints à la distillation obligatoire, est établie, chaque année, en tenant compte des résultats des trois récoltes précédentes.

Ne sont pas retenues dans la détermination de la moyenne, les vins bénéficiant d'une appellation d'origine dans les termes de l'article 73.

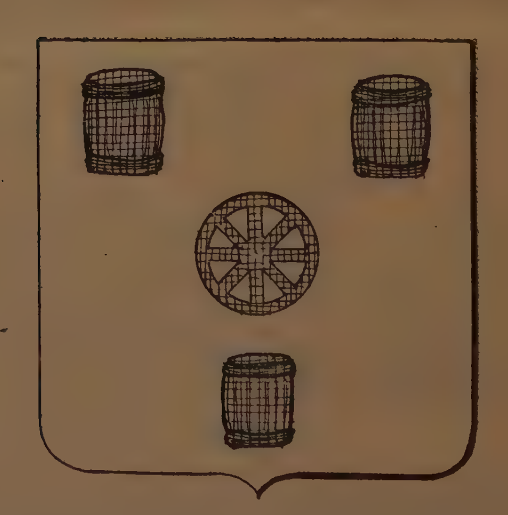
Les quantités d'alcool à livrer sont calculées d'après la déclaration de récolte de chaque exploitation, sauf si une société est propriétaire, concessionnaire ou locataire des terrains, auquel cas, les déclarations souscrites par tous les exploitants de ces terrains sont cumulées.

Article 82. — *Renseignements à fournir par les prestataires.* — Tout producteur astreint à fournir de l'alcool de vin doit faire connaître au service des contributions indirectes ou des contributions diverses du lieu de son domicile, dans le délai de deux mois à compter de la déclaration de récolte, les nom et domicile de la personne qui livrera les alcools et la date à laquelle la livraison aura lieu ; cette date ne peut être postérieure à celle fixée par le décret ordonnant la distillation obligatoire.

Tant que la communication prescrite n'a pas été faite, l'intéressé ne peut obtenir la délivrance de titres de mouvement pour une quantité de vin correspondant à celle qui doit être distillée.

Article 83. — *Production des alcools.* — Les alcools doivent être produits sous le contrôle des employés des contributions indirectes ou des contributions diverses. Ils doivent titrer au moins 70 degrés Gay-Lussac à la température de 15 degrés centigrades.

Article 84. — *Livraison des alcools.* — Des décrets fixent les conditions de recette et règlent les conditions d'emmagasinage et d'enlèvement des alcools et, généralement, toutes les questions de détail soulevées par l'application des dispositions qui précèdent.



ARMOIRIES DES ROULEURS ET CHARGEURS DE VINS (PARIS)

Blason : « d'argent à la roue de sable posée en cœur, accompagnée de 3 tonneaux, 2 en chef et 1 en pointe ».

C'est pourquoi nous citerons, en matière de conclusion, le vieux proverbe tunisien qui fait dire à Zézia, déesse de l'Agriculture : « Si tu laboures tes oliviers, tu seras vite à l'abri du besoin ; si tu les tailles, si tu les fumes, tôt tu t'enrichiras ; si tu les arroses, tu deviendras fou de joie ».

E. CHANCRIN,
Ingénieur agronome.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Congrès Régional pour l'étude de la lutte contre les ennemis de la vigne. — *Mâcon, 15-16-17 janvier 1938.* — Demandes d'admission à adresser avant le 31 décembre au Secrétaire Général du Congrès, 30, Quai Jean-Jaurès, Mâcon. Cotisation individuelle : 10 francs.

A la Commission des boissons

Réunie le 9 décembre sous la présidence de M. Barthe, la commission s'est préoccupée de la question de la surveillance des prix du vin au détail. De nombreux abus ont été relevés et la commission a demandé au Garde des sceaux l'application sévère de l'article 18 de la loi du 24 décembre 1934.

Enfin, à propos des transports des vins d'Algérie :

« La Commission des boissons appelle à nouveau l'attention du Gouvernement sur les répercussions que procurent à l'économie viticole les difficultés rencontrées dans le transport des vins d'Algérie vers les ports de la Métropole. Elle considère que si l'écoulement des vins de toutes les régions de la Métropole et de l'Algérie ne se produisait pas à un rythme normal, il en découlerait de très graves difficultés en fin de campagne qui constitueraient une grave menace pour toutes les régions viticoles de France.

« La Commission charge son président de demander au Ministre des Travaux publics et au sous-secrétaire d'Etat de la Marine marchande de vouloir bien venir devant elle pour lui faire connaître les mesures qu'ils comptent prendre pour assurer l'écoulement régulier de la récolte vers les centres de consommation ».

A l'Union des Syndicats agricoles Alpes et Provence

L'Union des Syndicats agricoles Alpes et Provence a tenu son importante assemblée générale annuelle le 12 décembre, sous la présidence de M. Léon Eymard, assisté de MM. Fret, de Garidel, J. Salignon, vice-président de l'Union ; Estrangin, secrétaire général, et de nombreuses personnalités des milieux agricoles et viticoles.

Trois motions ont été formulées à la suite des rapports présentés par M. Et. Estrangin, président de la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône, par M. de Garidel, président de l'Union coopérative des céréales, et par M. du Fretay.

Première motion. — « L'Assemblée générale considérant que la loi du 11 mars 1932 sur les allocations familiales appliquée aujourd'hui à tous les salariés de l'industrie, du commerce et de l'agriculture a eu pour effet d'aggraver encore le déséquilibre qui existait déjà entre les travailleurs des villes et les travailleurs des campagnes ; considérant que ce déséquilibre, qui s'aggrave d'ailleurs à l'occasion de toute amélioration sociale nouvelle parce que les agriculteurs ne peuvent pas comme l'industrie, en incorporer la charge dans le prix de vente de leurs produits, a déjà accentué dans des proportions inquiétantes l'exode rural et qu'il risque d'avoir une influence désastreuse sur la natalité dans nos campagnes ; estime : que les allocations familiales doivent être versées à tous les membres de

la profession agricole, sans exception, comme dans la grande industrie ; qu'elles doivent être gérées par des caisses professionnelles comme dans l'industrie ; qu'elles doivent être considérées non pas comme une charge individuelle, mais comme une charge sociale, comme dans l'industrie ; qu'elles doivent être alimentées par une cotisation s'incorporant au prix du produit vendu, comme dans l'industrie ».

Deuxième motion. — « L'Union considérant la situation angoissante de la production fourragère française et plus particulièrement celle de la Crau, pays de monoculture ; demande tout d'abord instamment aux Pouvoirs publics de procéder sur le marché intérieur à des mesures immédiates et appropriées destinées à revaloriser le cours des fourrages ; et émet le vœu que, sur le marché extérieur et international, ne soit prise aucune disposition de nature à contrarier, gêner et empêcher l'exportation des produits fourragers français ; que les tarifs ferroviaires actuels ne soient pas augmentés et ne viennent pas ainsi annihiler les heureux effets qui résulteraient de primes à l'exportation demandées par tous les producteurs français ; demande l'abaissement du prix du frêt pour faciliter la constitution en Algérie d'un stock annuel de fourrages en prévoyance de disette ; demande que la situation du marché suisse, libre actuellement, soit étudiée par le gouvernement avec la plus grande considération pour y introduire à nouveau les produits français ».

Troisième motion. — « L'Union demande la suppression de tout contingentement d'endives de toutes provenances. En outre, elle demande aux Pouvoirs publics de prendre en considération le contre-projet des associations agricoles sur la réorganisation des Halles ».

Adjudication pour fourniture de vin rouge pour l'année 1938. — Il va être procédé par l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon, pour les besoins de son économat, à une adjudication de fourniture de vin rouge à 10° et pendant l'année 1938.

Demander les conditions à la Direction de l'Ecole (Secrétariat), avant le 31 décembre 1937.

Station Œnologique du Gard à Nimes. — Une série de cours d'Œnologie aura lieu à la station œnologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare, à Nimes, du mardi 4 janvier à 9 heures du matin, au 14 janvier prochain.

Cet enseignement a pour but de permettre à tous ceux qui produisent ou manipulent du vin d'acquérir :

1° des connaissances théoriques simples, mais suffisantes, pour comprendre les raisons et l'importance relative des différentes opérations de la vinification et de la conservation des vins ;

2° les connaissances pratiques indispensables à l'application des données théoriques précitées (analyse sommaire des moûts, analyse commerciale des vins, diagnostic des altérations et des maladies, examen microscopique, etc....).

Les auditeurs sont admis sans titre ni examen, dans la limite des places disponibles.

Programme et règlement adressés sur demande.

BULLETIN COMMERCIAL

Paris. — *Bercy et entrepôts.* — *Du Moniteur Vinicole.* — Depuis le 1er septembre, date d'ouverture de la campagne, les quantités taxées ont atteint 969.570 hectos pour Paris et 1.510.060 pour la banlieue, au lieu de 948.615 et 1.531.814 pour les mêmes mois de 1936, septembre, octobre et novembre.

MIDI.

GARD. — **Nimes**, 20 décembre. — Vins libres : 8°5 à 9°5, de 15,00 à 16 fr. 25 ; 10° et au-dessus, 14,00 à 14 fr. 75 ; vins de café, 15,75 à 16 fr. 50 ; moyenne des 9°, 16 fr. 00 ; clairette, 14,00 à 15 fr. 50 ; rosé paillet, gris, pas d'affaires.

Alès, 18 décembre. — Vin rouge aramon 8°5 à 9°, 16,75 à 16 fr. 25 ; vin rouge coteaux, 9° à 9°5, 16,25 16,25 à 15 fr. 75 ; 9° à 10°, 15 fr. 75 à 15 fr. ; 10 à 11°, 15 à 14 fr. 25.

HÉRAULT.— **Montpellier**, — Marché du 21 décembre. — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

La Fédération des caves coopératives de l'Hérault nous signale les ventes suivantes :

Cave coopérative Poussan, 450 hl. 10°5 à 160 fr. ; Agel, 300 hl. 11°2 à 162 fr. ; Alignan-du-Vent, 80 hl. 11°3 à 165 fr. ; Mauguio, 400 hl. rouge 10°5 à 160 fr.

Sète, 15 décembre. — Vins de pays : rouge 13,75 à 16 fr. le degré ; rosé, 14,50 à 16 fr. blanc, 15,50 à 16 fr. 50 le degré.

Vins d'Algérie : vins rouges et rosés, 14,50 à 15 fr. 50 ; blanc, 15,50 à 16 fr. 50.

Béziers, 16 décembre. — Vins rouges, 9° à 11°5, 16,50 à 13 fr. 50 ; vins rosés, 9°5 à 10°5, 16,25 à 15 fr. 50.

Le marché présente le calme habituel à l'approche de la période des fêtes.

Cours inchangés.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes : coopératives Cers, 29 hl. 11°4, 155 fr. ; près Lenthéric, 230 hl. 9°9, 151 fr. ; près Lenthéric, 100 hl. 10°2, 153 fr. ; près Lenthéric, 80 hl. 9°8, 150 fr. ; près Laurens. 110 hl. 10°4, 153 fr. ; près Bassan, 76 hl. 10°9, 153 fr.

Olonzac, 19 décembre. — 13,50 à 16 fr. 00 le degré avec appellation d'origine minervois.

AUDE. — **Carcassonne**, 18 décembre. — 9° à 12°, 16,70 à 13 fr. 25 le degré.

Limoux. — Les cours se maintiennent à 15 fr. et 15 fr. 50 le degré, vins de 8°5 et 9° et les vins de 10° valent de 14,50 à 15 fr. le degré.

Narbonne, 16 décembre. — 9°, 16,25 à 16 fr. 50, 9°5, 16 fr. ; 10° à 10°5, 15,50 à 14 fr. 75 ; 11° et au-dessus, 14 à 13 fr. 50 le degré.

Lézignan, 15 décembre.— Minervois et Corbières : 15,52 à 13 fr. 50 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**, 18 décembre. — Insuffisance d'affaires pas de cote.

Situation calme. Le commerçe est plus généralement occupé aux exéditions qu'aux achats.

Les bons vins, belle analyse, bonne tenue, valent aujourd'hui en Roussillon 150 fr. pour les 9°5 à 10° ; 152 fr. à 155 fr. pour les 10°5 à 11° : 160 à 170 fr. pour les 12° à 13°. En Hautes-Corbières 155 à 160 fr. pour les 10° à 10 5 ; 165 à 170 fr. pour les 11°5 à 12 degrés.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Les vins de pays rouges, 8°5 à 11° ont été cotés de 14 à 16 fr. le degré au lieu de 14.25 à 16 fr. 25 au marché précédent. Les blancs et les rosés ont été tenus de 15 à 16 fr. 25. Les Algérie sont restés sans changement de 15 à 16 fr. à quai Marseille.

SUD-EST.

VAR. — **Brignoles**, 19 décembre. — Rouges, 10° environ, 15 fr.

SUD-OUEST.

BORDELAIS. — De nombreuses affaires, souvent importantes, ont été conclues au cours de la semaine. On signale ainsi l'achat des vins de 1935 de château Montrose (2e cru classé de Saint-Estèphe) ; de château Leoville-Poyferré (partie) (2e cru classé de Saint-Julien), l'achat des vins de 1934 de château La Louvière (Léognan) et

des vins de 1935 de château Guraud (partie) (1er cru classé de Sauternes).

Gers. — **Condom.** — Vins blancs, de 33 à 35 fr. ; rouges, de 34 à 35 fr., suivant degré et qualité.

Dordogne. — **Bergerac.** — *Commission paritaire.* — En cette fin d'année, les affaires se ralentissent un peu, mais les vins rouges se tiennent ferme à 145 fr , surtout les petits degrés.

Les vins blancs auraient tendance à fléchir et sont traités à 140-145 fr.

Les Monbazillac se cotent 150 à 160 fr., suivant mérite, livrable fin février.

EST.

MACONNAIS. — L'activité du commerce s'est ralentie après que les vins de 1936 qui restaient à la propriété furent achetés à bon prix. Les Pouilly-Fuissé ont dépassé 800 fr. la pièce. Les Moulins à Vent 900 fr.

Le commerce parisien a fait de gros achats en Beaujolais en raison de la magnifique qualité des vins de la récolte.

Les cours partent de 600 fr. la pièce nue pour atteindre 900 et 1.000 fr. selon les crus. En blancs, le Chardonnay est à 700 fr. Aucune affaire en Noah.

OUEST.

TOURAINE. — Marché stationnaire. Les vins blancs et rouges sont toujours à 18 fr. le degré. Les blancs de bons cru à Vouvray, ont été très recherchés. On les a payés 20 à 22 fr. le degré. On estime que les 2/3 de la récolte sont achetés à ce jour.

NORD-EST.

CHAMPAGNE. — Aux termes d'un récent arrêté du Préfet de la Marne, aucune transaction sur les vins clairs de la récolte 1937 ne pourra se faire en dessous de 1050 francs, sous cette réserve, ces vins devront être vendus et payés au minimum aux prix obtenus en majorant de 150 francs par pièce les prix minima déterminés à l'article 5 (transaction à la goulotte) de l'arrêté préfectoral du 10 septembre 1937.

Les paiements des achats en vins clairs se feront :

1/3 au comptant, 1/3 à trois mois, 1/3 à 6 mois avec faculté d'un escompte au taux de 0 fr. 50 par mois pour les paiements anticipés, ou d'un report de 3 mois au même taux d'intérêt de chacune des deux dernières échéances.

ALGÉRIE.

Alger, 17 décembre. — Vins rouges 10°, 129 à 120 fr. ; 11°, 131 à 121 fr. ; 12°, 137 à 125 fr. ; 13°, 155 à 140 fr. l'hectolitre.

Vins blancs : taché 10 à 10°5, 130 à 135 fr. ; blancs tous degrés et qualités, 11,50 à 13 fr. le degré ; raisins blancs, 13 à 13 fr. 25 le degré. Distillerie (libre) sans affaires.

Oran, 17 décembre. — Rouges tous cépages 1937, 11 à 11 fr. 50 ; rosés, 11 à 11 fr. 50 ; vins blancs, 12 fr. 50.

TARTRES

Marché de Béziers du 17 décembre 1937. — Tartres, 75 à 80 degrés bitartrate, 250 et 300 francs les 100 kilos, suivant rendement. Lies sèches, 15 à 18 o/0, acide tartrique. Lies sèches, 20 à 22 o/o. Lies au-dessus de 50 o/o. Tartrate de chaux, 50 o/o, acide tartrique, sans marchandise.

Marché : Les détartrages sont terminés et la marchandise se fait rare. Fermeté

MARCHÉ DES EAUX-DE-VIE

Le marché des eaux-de-vie est peu actif, les cours sont sensiblement les mêmes que ceux pratiqués il y a quinze jours.

Les cours des cognacs sont, par hecto nu, les 60 degrés, départ Grande Champagne : 1.350 fr. ; Petite Champagne : 1.300 fr. ; bons bois : 1.250 fr. ; fins bois : 1 240 fr. ; bois éloignés : 1.230 fr.

Armagnac : les prix sont, pour les 1935, base 51°, Bas-Armagnac : 900 fr. l'hectolitre ; Haut-Armagnac, 950 fr., et Tenarèze, 925 francs.

Les eaux-de-vie de vin sont tenues entre 800 à 825 fr. l'hectolitre d'alcool pur.

Les eaux-de-vie de marc du Midi pour la consommation valent 500 fr. l'hectolitre d'alcool pur, base 100 degré. Les eaux-de-vie de marc de Touraine sont offertes à 460 francs l'hectolitre à 100 degrés. Les eaux-de-vie de marc de Bourgogne sont offertes à 450 fr. l'hectolitre base 52 degrés.

Les eaux-de-vie de piquettes sont cotées à Bézers 750 fr. l'hectolitre les 100 degrés.

Les eaux-de vie de cidre supérieures, de 750 à 900 fr , base 100 degrés ; celles de qualité courante, de 725 à 750 fr., base 100 degrés.

(*La Feuille Vinicole*).

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 12 au samedi 18 décembre 1937

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPERATURE				PLUIE	
	1937		1936		1937	1936	1937		1936		1937	1936
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
			Tours						Reims			
Dimanche	6.	—1.	1.8	—0.4		trac.	6.	—2.	2.8	0.8		trac.
Lundi	5.	3.	1.0	0.2		»	4.	0.	1.0	—3.1		»
Mardi	7.	1.	1 6	1.2		»	5.	2.	0.8	0.0		»
Mercredi	5.	1.	»	»		»	3.	2.	—0.6	—1.0		»
Jeudi	4.	2.	»	»		»	4.	0	6.0	—1.8		»
Vendredi	4.	—1.	»	»		»	2.	0.	4.5	—8.5		»
Samedi	4.	—3.	0.8	3 4		3.4	3.	—1.	5.1	—1.4		»
Total					85.0	109 6					128.0	68.3
			Angoulême						Dijon			
Dimanche	7.	—2.	8.8	—1.6		0.4	5.	—4.	5.2	0.9	1.	0.7
Lundi	5.	1.	6.0	1.6		»	4.	—1.	3 2	0.4		1.7
Mardi	7.	2.	0.5	—4.0		»	7.	1.	3.0	1 4		trac.
Mercredi	7.	2.	6.6	—0.8		»	5.	1.	—2.0	—4.2		»
Jeudi	5.	3.	1.6	2.6		»	2.	0.	—1 2	—3.2		»
Vendredi	5.	1.	0.6	—1.0	trac.	trac.	3.	—1.	—1.2	—1.8		»
Samedi	4.		8.2	1.5		»	2.	—2.	—1.0	—3.8		trac.
Total					117.0	123.5					97.0	113.4
			Clermont-Ferrand						Lyon			
Dimanche	2.	—3.	7.1	—1.2	2.	0 8	3	—1.	8.5	1.2	1.	0.8
Lundi	5.	2.	2 4	0.5		0.1	6.	2	2.9	—1.6		trac.
Mardi	9.	2.	1.0	—0.6		»	8.	3.	2.4	—0.4		»
Mercredi	5.	1.	—3.6	—6.0		»	9.	0.	—0.2	—3.6		»
Jeudi	5.	0.	—2 3	—5.4		»	1.	0.	—0.9	—2.6		»
Vendredi	1.	1.	6.2	—7.4	7.	»	2.	0.	0.2	—2.3		»
Samedi	2.	0.	10.4	—1 9		»	3.	1.	4.2	—1.8		trac
Total					112.	50.3					158.	128.0
			Bordeaux						Marseille			
Dimanche	8.	0.	10.1	8.2	2.	3.2	7.	—3	12.5	0.9	trac.	»
Lundi	8.	5.	7.0	2.0		1.4	10.	3.	7.7	1.0		»
Mardi	9.	2.	4 4	—3 0		»	10.	3.	8.4	—3.1		»
Mercredi	9.	2.	5.7	—0.1		»	10.	1.	9.9	—4.7		»
Jeudi	7.	2.	2.8	—4.3		»	6.	—1.	12.4	3.8		4.7
Vendredi	6.	—2.	3.0	—3.0		0.3	7.	2.	12.5	9.5		11.4
Samedi	6.	—4.	10.2	2.8		2.2	7.	2.	12 3	7.0		3.2
Total					382.0	129.9					49.0	67.9
			Toulouse						Alger			
Dimanche	7.	—1.	9.3	3 0	4.	1.6	15.	10.	»	»		»
Lundi	8.	4.	6.1	1.6		2.1	14.	9.	»	»		»
Mardi	9.	3.	2 9	1.6		»	16.	11.	»	»		»
Mercredi	6.	2.	2.4	3.9		trac.	15.	9.	»	»		»
Jeudi	8.	3	—2.4	3.4		1.5	15.	9.	»	»		»
Vendredi	4	»	2.9	0.0	trac.	5 5	12.	6.	»	»		»
Samedi	4.	1.	—1.1	9.5		»	11.		»	»		»
Total					82.0	51.3					»	»
			Perpignan						Montpellier			
Dimanche	10.	0.	11.4	7 2		»	11.9	—2.0	9.1	4 9	0.0	9.0
Lundi	12.	4.	8 0	4.3		1.3	7.0	0.9	10.2	—3.0	trac.	trac.
Mardi	13.	3.	5.6	2.4		0.3	11.1	3.5	8.5	1.1	0.2	4.0
Mercredi	11.	3.	10.1	—0.1		»	12.1	—0.2	12.0	2.4	0.2	1.6
Jeudi	9.	3.	7.2	4.6		8.5	10.0	1.7	9.5	1.5	0.0	trac.
Vendredi	6.	3.	11.1	5.0	trac.	27.2	8.3	2.1	13.5	3.7	0.0	trac.
Samedi	7.	4.	13.6	4.0		»	8 2	—3 0	10.8	7.3	0 0	trac.
Total					39.0	225.1					85.2	139 9

Observations. Automne.

TABLE ANALYTIQUE ET DES MATIÈRES DU TOME CVIII

TABLE DES AUTEURS DU TOME CVIII

C

D

E

F

G

TABLE DES PLANCHES

